

令和5年度事業

ドイツにおけるコメ・コメ関連食品の流通開拓事業

実施報告書

2024.2.9

本プロジェクトの目的

目的

ドイツ人の食生活はコメ中心ではないものの、ビーガン、ベジタリアン、グルテンフリーなどの食のスタイルは多様化しており、品質の良いものや健康志向のものが好まれるようになってきている。日本食に関しては、ドイツのスーパーマーケットでも寿司コーナーを持つ店舗やおにぎりを販売する店舗が増えるなど、ここ数年で一般消費者にとってより身近な存在になっている。本事業においては、世界各国から食関係の来場者が集まるANUGAに出展し、参加会員に対して幅広いバイヤーとのビジネスのきっかけを作り出すとともに、日本食、アジア食を扱うレストラン、ホテル、食材店の総数としては日系・非日系を問わず集中しているデュッセルドルフにおいて個別の商談会を実施することで、ドイツへの更なるコメ・コメ関連食品の輸出拡大を目指す。

実施工程

2023年10月7日（土）～12日（木）（内、展示会出展5日間、商談会1日）

参加会員

10社

1	小林生麺株式会社
2	株式会社名古屋食糧
3	群馬製粉株式会社
4	東洋ライス株式会社
5	株式会社工ス
6	天吹酒造合資会社
7	株式会社波里
8	白鶴酒造株式会社
9	木徳神糧株式会社
10	千田みずほ株式会社

実施事項

① ANUGA2023における全米輸ブース出展

日時：2023年10月7日（土）～11日（水） 10:00～18:00 5日間の開催

JETROのジャパンパビリオン内に、各参加会員の出展商品展示台、及び試飲試食の調理、準備を提供できる作業スペースを確保し、その場でANUGAへ参加した不特定多数のバイヤーと試食試飲提供を交えて、会員各社の商品の紹介、商談ができる環境を作る。

② 商談会開催

日時：2023年10月12日（木） 13:00～17:00 1日のみ開催

各会員が希望するディストリビューター及び小売店関係者等のバイヤー（日系・非日系）を招待し、参加会員各社の商品の試飲試食が出来るサンプリングスペースの設置、及び来場バイヤー向けに日本産米・コメ関連商品の魅力についてのセミナーを実施、さらに会員各社の商談ブースの設置を行い、1対1での商談が行える商談会を実施する。バイヤーとの商談は各会員6枠を最大とし、商談先は予めセッティングした上で商談に臨む。

展示会実施概要

実施概要

- 開催時期：2023年10月7日（土）～11日（水）
- 開催場所：ケルン市
- 会場：ケルン見本市会場（Koelnmesse）
- 開催形式：現地にて展示会への参加

■ 目的：

ドイツのみならず、世界各国から食のトレンドを求めて食関連従事者が集まる本展示会のJETROジャパンパビリオン内に全米輸ブースを出展（5小間）。ヴィーガン、グルテンフリーや低カロリーなど日本食の良さをバイヤーへ提案し、新たな販路を開拓する。

■ 対象：

日系を中心としたディストリビューター（会員様から要望があればアジア系、現地系も含む）、オーガニックやグルテンフリーなど昨今のトレンドに力を入れている小売店、レストラン、日本食取り扱いEC事業者など。

※バイヤーへ案内はお出したが、12日に開催する商談会に来場できるバイヤーについては、そちらでのマッチングをベースに商談調整をした。

「ANUGA」概要

「ANUGA」は二年に一度、ドイツのケルンで開催され、100カ国以上7,400社を超えるサプライヤーと190カ国16万5千人のバイヤーが一堂に会する食品業界最大の見本市。業界の動向や最新のトレンドを掴み、数年先の世界の食品市場の予測を可能にする世界トップレベルの展示商談会である。

2023年実績

来場者数：200カ国・地域から約14万

出展社数：118カ国・地域から7,850社



記録写真 各ブース



群馬製粉株式会社



木徳神糧株式会社



株式会社名古屋食糧



東洋ライス株式会社



天吹酒造合資会社



白鶴酒造株式会社



天吹酒造合資会社



株式会社波里



小林生麺株式会社



千田みずほ株式会社

記録写真 来場者、試食



実施概要

- 開催時期：2023年10月12日（木）（全4時間想定）
- 開催場所：デュッセルドルフ市
- 会場案：CLAYTON HOTEL DÜSSELDORF(クレイトン・ホテル)
- 開催形式：現地にて商談会の実施

■ 内容：

会員10社に対し、事前にマッチングさせたバイヤーとの個別商談の場を1社当たり6コマ準備。試食試飲なども準備し、商品を紹介しながらバイヤーへ商談ができる場をセッティングした。バイヤー向けセミナーも行い、日本米、米粉、日本酒の可能性について理解を深めた。

■ 商談会としての招聘対象

会員の要望を聞いた上で、デュッセルドルフを中心とした地区で日本産米・コメ関連食品の取り扱いに興味を持つ事業者を招聘した。

■ コンテンツ：

- 挨拶・イベント趣旨説明
- 全米輸様、農水省様ご挨拶
- バイヤー向けセミナー：日本産コメの特徴、ドイツにおける市場概況に関する説明ほか
→登壇者 入山薫氏
- 試食・試飲
- 個別商談会
→会場で試食・試飲をしてもらいながら商品をご案内しつつ、会員ごとの商談ブースを設置し、各ブースにて1対1（30分1コマ）で商談をいただいた。

バイヤー向けセミナー

セミナー講師

入山 薫氏

<https://www.kaoru-iriyama.com/japanese>

料亭「青柳」のご主人である小山裕久氏が主宰する調理師学校で日本料理の基礎を学び、徳島と東京の料亭「青柳」で研鑽を積む。現在はドイツ、ベルリンを拠点に日本料理文化への理解を広げる料理家としてテレビショーに出演したり、レストランの専門家コンサルタントとして活躍している。

料理技術はもとより文化の背景までを意識し、一般の方のための料理セミナー、プロ養成学校でのセミナー、現地レストランやドイツメディアへの日本料理文化に関するコンサルタント、日本食品のドイツ市場参入に際するアドバイス、そして見本市やイベントで日本料理文化の魅力をわかりやすアピールするクッキングショーやレシピ開発などを通して日本料理の魅力をドイツの方に伝えている。

記録写真 商談風景、サンプリングスペース

